

## Grünkohl-Risotto

### Zutaten

1,5 l Hühnerbrühe  
1 Zwiebel  
400 g Carnaroli-Reis  
150 ml Weißwein  
3 Mettenden (Kochmettwurst)  
500 g Grünkohl  
Salz  
Pfeffer  
Piment  
1 Biozitrone  
2 Pinkelwürste  
Butter  
60–80 g Parmesan

### Zubereitung

- Hühnerbrühe in einem Topf erhitzen.
- Zwiebel schälen und würfeln. Unter langsamer Hitze in der Pfanne anschwitzen. Reis dazugeben und mit 150 ml Wein ablöschen. Hühnerbrühe schrittweise zum Reis geben. Dabei die ganze Zeit rühren.
- Mettenden würfeln und zur Hälfte in einer separaten Pfanne anrösten. Gehackten Grünkohl dazugeben. Mit einem Schuss Wein sowie Salz, Pfeffer und Piment abschmecken. Etwa 15 bis 20 Minuten köcheln lassen.
- In der Zwischenzeit Zitrone mit heißem Wasser abwaschen. Etwas Zitronenschale abreiben und mit in die Pfanne geben. Kohl aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.
- Pfanne auswischen und Inneres von zwei gehäuteten Pinkelwürsten kross und krümelig anbraten. Gut verrühren, damit die Masse nicht am Pfannenboden kleben bleibt.
- Anschließend Kohl sowie restliche Mettendenwürfel zum Reis geben und gut unterrühren. Topf vom Herd nehmen und einen Stich Butter sowie geriebenen Parmesan dazugeben.
- Mit darüber gestreuten Pinkelbröseln servieren.

Gefunden auf Bremen Blog, <https://blog.bremen-tourismus.de/gruenkohl-risotto/>